



Ecrasé au basilic, aux noix et à l'huile d'olive

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Pommes de terre

600 g de pommes de terre, farineuses, de taille moyenne

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique.

Insérer le bac sur le plat en verre dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

PowerDämpfen 100 °C pendant 16 min

Pesto

2 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

75 ml d'huile d'olive

50 g de parmesan, râpé

30 g de noix

Sel

Pour le pesto, mélanger tous les ingrédients avec un mixeur plongeant pour obtenir une pâte fine.

Mettre les pommes de terre cuites à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer le pesto en mélangeant.

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique 1/3 GN, hauteur 52 mm

Presse-purée

